



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### ТОВАРОЗНАВСТВО В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

**Ступінь вищої освіти:** бакалавр

**Спеціальність:** 241 Готельно-ресторанна справа

**Освітньо-професійна програма:** Готельно-ресторанна справа

**Викладач:** Д'яконова Анджела Костянтинівна, доктор технічних наук, професор

**Кафедра:** Готельно-ресторанного бізнесу

**Профайл викладача**

**Контакт:**

e-mail: angela1943@ukr.net

0665075998

### 1. Загальна інформація

**Тип дисципліни** – вибіркова

**Мова викладання** – українська

**Навчальна дисципліна** викладається на четвертому курсі бакалаврату у першому семестрі (денна форма) та на четвертому курсі у першому семестрі (заочна форма)

**Кількість кредитів** – 3.5, годин - 105

<b>Аудиторні заняття, годин:</b>	всього	лекції	практичні
денна	32	16	16
заочна	16	8	8
<b>Самостійна робота, годин</b>	Денна - 73		Заочна - 89

**Розклад занять**

<https://www.rozklad.onaft.edu.ua>

### 2. Анотація навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Товарознавство в готельно-ресторанному господарстві» є вибірковою компонентою освітньої програми з циклу фахової підготовки та має тісні між-дисциплінарні зв'язки як з іншими фундаментальними дисциплінами, так і з дисциплінами професійної підготовки. Дисципліна спрямована на опанування студентами теоретичних та практичних навичок діяльності в умовах ринкової економіки і успішної реалізації отриманих знань в професійній діяльності в індустрії гостинності..

### 3. Мета навчальної дисципліни

**Мета** дисципліни «Товарознавство в готельно-ресторанному господарстві» є набуття студентами сучасних теоретичних і практичних навичок у галузі товарознавства та пакування товарів народного споживання, необхідних для успішної діяльності фахівців в готельно-ресторанному господарстві в умовах ринкових відносин; вивчення основних методів та принципів товарознавства харчових продуктів, їх споживчих властивостей; знайомство з номенклатурою показників якості та методів визначення якості продукції; методів та засобів ідентифікації та фальсифікації харчових продуктів; класифікації пакувальних матеріалів, основних типів і видів тари та пакування харчових продуктів, стандартизації та вимог до якості тари та пакування.

**Завданням** вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка студентів із питань:

- знайомство з сучасними теоретичними і практичними основами товарознавства в готельно-ресторанному господарстві;
- науково-теоретична, методична та правова база оцінювання продукції в сфері гостинності;

- вимоги нормативної документації до складових продуктів тваринного і рослинного походження, умов їх зберігання, пакування і контролю якості в готельно-ресторанному господарстві;
- методи та способи вимірювання і оцінювання якості продукції ресторанного господарства.

Результатом опанування дисципліни студентами є комплекс знань та практичних навичок:

**знати:**

- основні етапи розвитку товарознавства як наукової дисципліни, методи і принципи товарознавства;

- споживчі властивості окремих груп харчових продуктів;
- показники якості продовольчих товарів і сільськогосподарської сировини;
- методи визначення показників якості;
- фактори, що впливають на якість товарів;
- призначення та основні функції тари та упаковки харчових продуктів;
- правила маркування тари та маркування споживчих товарів;
- правила пакування окремих груп продовольчих товарів;
- штрихове кодування товарів;
- сертифікація тари.

**вміти:**

- оцінювати якість товарів за допомогою сучасних методів досліджень;
- визначати дефекти харчових продуктів;
- проводити ідентифікацію окремих груп продовольчих товарів;
- визначати показники якості товарів, які визначені у нормативній документації;
- визначати вид і тип тари, основних пакувальних матеріалів;
- визначати відповідність маркування товарів вимогам, що пред'являються до інформації для споживачів;
- працювати з нормативною документацією на товари і тару.

**4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною**

[http://hospitality.onaft.edu.ua/wp-content/uploads/sites/55/2021/05/RP\\_SSM.pdf](http://hospitality.onaft.edu.ua/wp-content/uploads/sites/55/2021/05/RP_SSM.pdf)

**5. Зміст навчальної дисципліни**

[http://hospitality.onaft.edu.ua/wp-content/uploads/sites/55/2021/05/RP\\_SSM.pdf](http://hospitality.onaft.edu.ua/wp-content/uploads/sites/55/2021/05/RP_SSM.pdf)

**6. Система оцінювання та інформаційні ресурси**

**Види контролю:** поточний, підсумковий, диф. залік

**Нарахування балів**

[http://hospitality.onaft.edu.ua/wp-content/uploads/sites/55/2021/05/RP\\_SSM.pdf](http://hospitality.onaft.edu.ua/wp-content/uploads/sites/55/2021/05/RP_SSM.pdf)

**Інформаційні ресурси**

[http://hospitality.onaft.edu.ua/wp-content/uploads/sites/55/2021/05/RP\\_SSM.pdf](http://hospitality.onaft.edu.ua/wp-content/uploads/sites/55/2021/05/RP_SSM.pdf)

**7. Політика навчальної дисципліни**

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [вимог ISO 9001:2015](#), [«Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ»](#) та [«Положення про організацію освітнього процесу»](#).

Викладач \_\_\_\_\_ Анджела. Д'ЯКОНОВА

підпис

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО